

Härdöpfelturta

Zutaten

1,2 kg rohe Kartoffeln
2 Eier
1 TL Salz, ev. etwas Aromat
200 gr Frühstückspeck

Die rohen Kartoffeln fein reiben (Raffel: zwischen Bircher- und Röstiraffel), Saft abgiessen.

Die Eier verrühren und dazu geben, eine Hälfte des Specks sowie das Salz/Aromat begeben gut vermischen.

Die Masse auf einem Blech schön verteilen.

Die andere Hälfte Speck darauf verteilen.

Bei 200 Grad 40 min knusprig backen.